

Birrificio Angelo Poretti celebra EXPO 2015 con l'eccellenza della "10 Luppoli"

**La birra creata con 10 luppoli provenienti da tutto il mondo
per celebrare la creatività italiana**

Milano, 22 aprile 2015 – Un viaggio intorno al mondo da fare in un sol bicchiere. Questo l'intento dei Mastri Birrai di **Birrificio Angelo Poretti** nel creare la nuova "**10 Luppoli**", specialità dal bouquet variegato e dal grado alcolico moderato (6% vol.), ideata per festeggiare l'esperienza universale che tra pochi giorni legherà culture e tradizioni provenienti da tutto il mondo a Expo 2015.

La nuova "**10 Luppoli**" è una birra chiara, dal perlage fine ed elegante, che conta al suo interno **10 luppoli diversi provenienti da tutto il mondo**: l'americano Citra, i tedeschi Hallertau Mittelfruh, Hallertau Tradition e Saphir, il francese Aramis, l'inglese East Kent Golding, gli australiani Summer e Ella, il giapponese Sorachi Ace e il ceco Saaz.

Per non far mancare il "tocco" italiano, **Birrificio Angelo Poretti** ha scelto di usare per la seconda fermentazione, realizzata attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti, l'aggiunta di lievito *Saccharomyces bayanus*, lo stesso utilizzato per la spumantizzazione.

Una birra unica nel suo genere, da apprezzare con il palato e con gli occhi. La confezione della nuova bottiglia, infatti, è il frutto di un concorso svoltosi nei mesi scorsi e aperto agli studenti di **IED** – Istituto Europeo di Design (*corsi delle scuole di Visual Communication, Design e Management e Comunicazione*), **NABA** - Nuova Accademia di Belle Arti Milano (*Biennio Specialistico in Design della Comunicazione*) e la Scuola del Design del **Politecnico di Milano** (*Laurea in Design della Comunicazione*). A vincere, e a veder concretizzato il proprio progetto, è stato il **Politecnico di Milano** con "Aves", un packaging innovativo nel mondo della birra dal colore bianco e oro che interpreta in chiave moderna i valori tipici di **Birrificio Angelo Poretti**: qualità, saper fare, innovazione e tradizione. Un vero e proprio tributo alla splendida Sala Cottura dello stabilimento di Induno Olona e alla pioggia di luppoli che si tuffano nella cotta.

Birrificio Angelo Poretti, con la sua nuova creazione, ha reso così omaggio al genio creativo italiano, amplificando nel contempo il progetto *Vivaio* che caratterizza Padiglione Italia e le sue Aziende.

Infine, la nuova "**10 Luppoli**" – presente nei migliori supermercati e ipermercati, on line e nel canale horeca - è particolarmente indicata per essere degustata, come suggerito dagli chef di **ALMA - la Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, in abbinamento ai prodotti dell'eccellenza Made in Italy come **piatti di pesce e crostacei, patè e aperitivi speciali rigorosamente in flute**.

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com
Barbara Fortunati: barbara.fortunati@aidapartners.com
Eleonora Quesito: eleonora.quesito@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it

Da anni, infatti, **Birrificio Angelo Poretti** è promotore della **cultura del beer & food**, favorendo gli abbinamenti tra birra di qualità e piatti della tradizione culinaria italiana e riconoscendo sempre più a questa preziosa bevanda un ruolo da protagonista nell'abbinamento ai grandi piatti d'autore. La stessa cultura che **Birrificio Angelo Poretti** porterà a **Expo 2015** dove è stata scelta da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana come **"Birra ufficiale di Padiglione Italia a Expo 2015"**.

CARATTERISTICHE PRODOTTO – prezzo consigliato 9,90€



CAT. COMMERCIALE	Specialità
STILE	Specialità
TIPOLOGIA COLORE	Chiaro
SCHIUMA	Fine, aderente
ASPETTO	Limpido
GRADAZIONE ALCOLICA	6,0% ALC. VOL.
COLORE	Paglierino
MATERIE PRIME	Acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo
ABBINAMENTI	Piatti di pesce e crostacei, paté o aperitivi speciali
CONFEZIONE	Bottiglia: 75cl., Fusto Modular20, Fusto Select10

La storia del **Birrificio Angelo Poretti** inizia nel 1877, anno in cui Angelo Poretti realizza la prima cotta nello stabilimento di **Induno Olona**. Costruisce il suo birrificio in **Valganna**, scelta per l'acqua purissima delle sue fonti, elemento indispensabile per una birra di grande qualità. La stessa qualità, cura dei particolari e rispetto per la tradizione che hanno rappresentato, e lo fanno tutt'oggi, il sapore delle birre del **Birrificio Angelo Poretti**, caratterizzate dall'uso di differenti tipi di luppolo, aggiunti in diverse fasi della produzione. Una luppolatura inconfondibile in grado di dare vita a ricette che accompagnano il consumatore in un crescendo di gusto capace di soddisfare le preferenze di ogni palato ("3 Luppoli", "Originale 4 Luppoli", "Bock Chiara 5 Luppoli", "Bock Rossa 6 Luppoli", "7 Luppoli Non Filtrata" stagionale: La Fiorita, L'Estiva, La Mielizia, Ambrata, "8 Luppoli Saison", "9 Luppoli": IPA, Porter, Wit, "10 Luppoli").

Il gruppo Carlsberg è proprietario del Birrificio dal 2002, dopo un'ultra ventennale collaborazione, iniziata nel 1975 con la sigla dell'accordo per la produzione e commercializzazione in Italia dei marchi Tuborg e Carlsberg. Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1 milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Selezione Angelo, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen.

Nel 2011 Carlsberg Italia avvia una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando DraughtMaster™ Modular 20, il sistema di spillatura che utilizza i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO₂ aggiunta. Questo nuovo sistema di spillatura permette di offrire al consumatore una birra di estrema qualità e di ridurre contemporaneamente l'impatto ambientale durante le fasi d'infustamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita.

Nel 2015 Birrificio Angelo Poretti è stata scelta da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in qualità di **"Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015"**.

www.birrificioporetti.it - www.carlsbergitalia.it
@BirraPoretti #MaestridelLuppolo

Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito www.beviresponsabile.it

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com
Barbara Fortunati: barbara.fortunati@aidapartners.com
Eleonora Quesito: eleonora.quesito@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it